

Une recette de couscous, selon le site de mémé Anna

Il s'agit d'une recette à effectuer en deux temps, et donc en deux jours. Ca n'est pas rapide, c'est sûr, mais le résultat vaut la peine d'attendre aussi longtemps.

La veille préparer la semoule et la viande et le bouillon.

La semoule

Dans un grand plat, verser la semoule, et la couvrir d'eau (comme pour la laver. Ensuite, enlever l'eau. Essorer en boule la semoule de couscous en mettant à côté. Puis défaire les boules, et enlever l'eau.

Mettre par petit paquet de 250 grammes environ dans un couscoussier avec de l'eau en dessous. Quand la vapeur sort, ajouter 250 grammes de plus, sortir du feu et mettre dans un plat avec un bol d'eau en plus et du sel (jeter l'eau en mouillant légèrement).

Une fois que la semoule de couscous est essorée, l'aérer, puis laissez sécher. de temps en temps, le décoller. Prendre le couscous en plus ; huiler le fond avec un sopalin, le mettre dans le couscoussier pour la cuisson.

La viande et le bouillon

Toujours à préparer la veille de servir, comme la semoule. Les proportions sont de 1Kg de viande par litre d'eau (3 L)

- ▶ Faire revenir la viande dans l'huile
- ▶ Enlever la viande
- ▶ Dans la même huile, faire revenir deux ou trois oignons,
- ▶ Ajouter 1 boîte de concentré de tomate, en remuant
- ▶ Ajouter les épices une fois le feu fermé. BIen remuer
- ▶ Rallumer le feu et ajouter l'eau.

- ▶ Remettre la viande à cuire, plus les légumes.
- ▶ Enlever les légumes au fur et à mesure qu'ils sont cuits.

Prendre un peu de bouillon quand il est cuit et mettre sur le mélange (viande + 2 gousses d'ail)

Le jour même Le jour de servir

- ▶ Réchauffer les légumes, la viande et le bouillon
- ▶ Refaire encore une cuisson de la semoule de couscous à la vapeur en rajoutant le beurre

Les épices = poudre de cumin, mélange 4 épices, Raz et hanout, canelle, piment rouge, coriandre et ail

Bon appétit.

Viande + Bouillon = la veuille
 1kg viande / 2 car. (3L)

→ Faire revenir la viande dans l'huile
 → enlever la viande
 → dans la m^e huile, faire revenir
 2 ou 3 oignons.
 → Ajouter 1 bol cuite de Tomate (1g
 en remuant)
 → Ajouter les épices une fois le feu
 fermé. Bien remuer.
 → Allumer le feu et y ajouter le jus
 de l'eau.
 → Remettre la viande à cuire +
 légumes.
 → enlever les légumes au feu et à
 même qu'il reste.

Le mouton
 Dans 1 grand plat verser la viande
 et le jus d'eau (comme pour le bœuf)
 ajouter un peu d'eau.
 Enlever au bout de quelques en
 mettant à côté. Puis le dégraisser et
 enlever l'eau +
 Ajouter par plat papot 250 g de
 viande avec un bol de tomates (ou tomates).
 ajouter le jus qui restait à côté 250g
 en (P) et restait du feu et mettre dans
 un plat avec 1 bol d'eau sale.
 (Jeter de l'eau en maintenant légèrement)
 la viande

→ une fois que le mouton est cuit, l'aérer pour
 la voir sécher - de temps en temps de côté.
 Pendant le cuisson on peut ajouter le jus
 avec un bol d'eau - à même dans le contenant
 à 2 minutes.

→ Prendre un peu de bouillon quand il est prêt -
 mettre avec le mélange (conservation + 1/2 l'eau).

Le jus de viande
 → Préparer les légumes, viande + bouillon.
 → Ajouter le jus de cuisson de la viande + bouillon
 + l'eau.

Après cuisson faire + 1/2 l'eau + Camille +
 rajouter devant (à même) + grande
 → 1/2 l'eau.